

EAT BEAUTY LIVE BEAUTY

“MODERN SHOJIN”をコンセプトに
日本の大地の恵みを世界中の調理法でご提供する
REVIVE KITCHEN THREE HIBIYA

私たちが大切にする

「地産地消」、「身土不二(からだど土地は一つにつながっている)」
という考え方を、テーブルの上で美味しく健やかに表現します。

植物由来の素材を中心とした食事法の考え方をベースに、
日本の旬の野菜を積極的に取り入れ、
国籍に拘らないスタイルで
素材の美味しさと栄養を最大限に生かしたお料理をご提供します。

REVIVE KITCHEN HIBIYA Instagram



PARFAIT

柿と秋の味覚パフェ (VG/GF)

2090



DESSERT

酒粕のチーズケーキ (GF) <small>乳</small>	990
スパイスキャロットケーキ (VG/GF)	990
タルトショコラ (VG) <small>小麦</small>	990
林檎のミニパフェ (VG/GF)	1320
焼き林檎と紅茶のクレープシュゼット (VG) <small>小麦</small>	1540



VG:ヴィーガン対応/GF:グルテンフリー
※表示価格は全て税込です。

REVIVE KITCHEN
THREE

SEASONAL VEGGIE MEAL



秋野菜のベジミールスタンド ①

4290

食材や味付けから感じる四季の恵みを通じて、季節や気候の変化による心・からだ・肌の揺らぎを思いやる、REVIVE KITCHENのシグネチャーメニュー。

本日のコンブチャ 9種のお菜 玄米雑穀ご飯とお椀 or ミニヌードル

【9種のお菜】

・黒胡麻豆腐精進だし餡
・焼茄子と焼ネギのテリーヌ 味噌タップナード
・春菊と柿の白和え
・バターナッツカボチャと塩クランブル
・ディルマスカルポーネ

・マッシュルームボールのトマト豆煮込み
・秋野菜ベニエ
・あわ麩と栗の揚げ浸し 小麦
・ケールとフレッシュピーズのメープルミニサラダ
・どんこ椎茸のグラチネ

A LA CARTE



アラカルトセット 6種盛り

2750

本日のアラカルト6種盛り+ビールorスパークリングワインorシードルのセット

ベジミールの中から人気6種を厳選いたしました。
秋野菜を使ったアラカルトと一緒に贅沢な一杯をお楽しみください。

ドライフルーツ&素焼きナッツの盛り合わせ

550

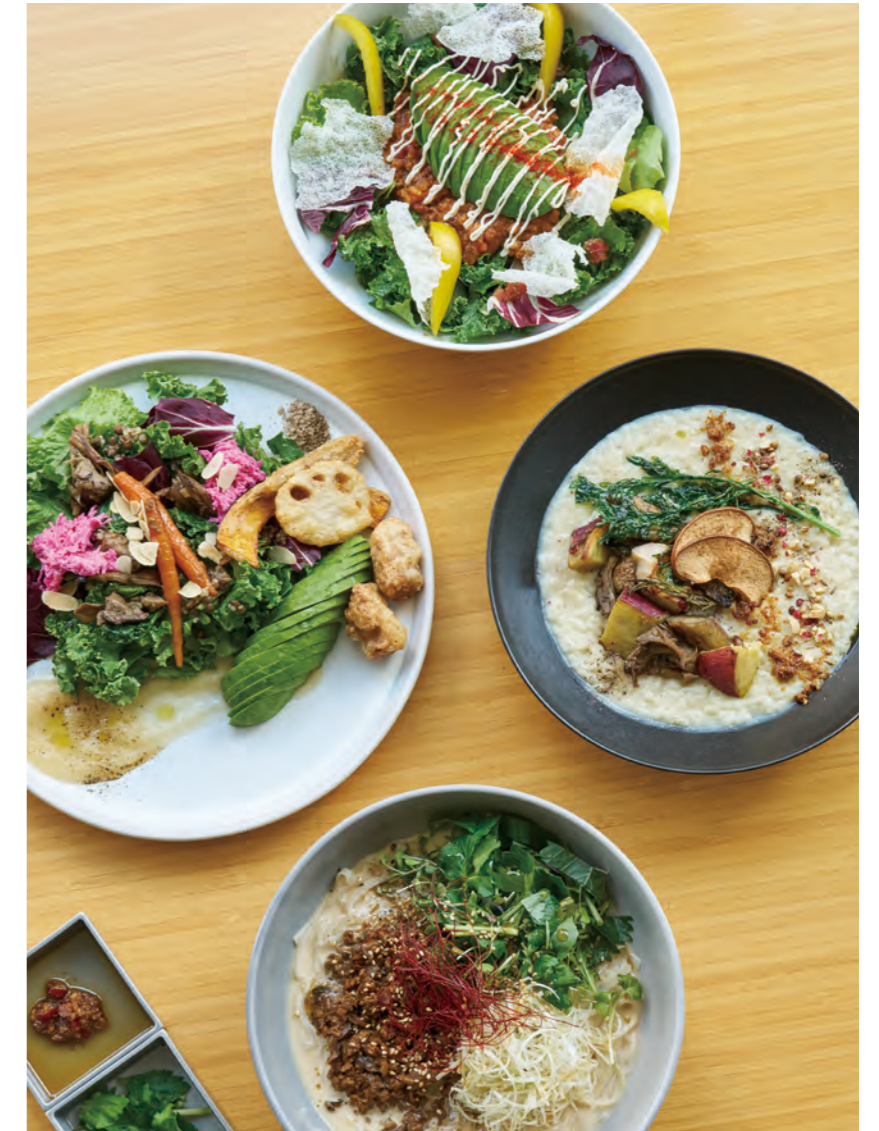
炙りヴィーガンチーズ (VG/GF)

660

ヴィーガンハムカツ (VG) 小麦

660

MAIN DISH



ケールとアボカドのメランジェサラダ (VG/GF) ①

1980

「混ぜる」という意味のフランス語「メランジェ」。新鮮なケールをたっぷり使用し、季節のお野菜や多種のデリを一緒に楽しめるボリューム満点のプレートです。

十穀米ベジミートタコライス (VG/GF) ①

1980

スパイスを調合したベジミートとアボカドやたくさんの野菜を添えた食べ応えある一品です。食感の良いライスチップと合わせてお楽しみください。

山椒香る自家製肉みその豆乳担々麺 (VG/GF)

2200

丁寧に野菜から出汁を取り味噌を隠し味にした豆乳と胡麻のまろやかな担々スープとピリッと山椒が香る自家製肉みその相性は抜群で最後までスープを飲み干してしまいたくなるほど。野菜の栄養も身体に染み渡ります。

サツマイモと秋野菜のリゾット (VG/GF)

2200

秋の食材さつまいもをベースとしたリゾットソースはほんのり甘く一度食べたら癖になる味。食べ応えあるたくさんの季節のグリーン野菜も同時に楽しめるヘルシーで心も身体も満たされる1皿です。